

Gebratene Enten-Brust, rote Zwiebeln und Klößchen

Für 4 Personen

Für die Klößchen:

800 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	6 Backpflaumen
3 Stängel Majoran	3 EL Pistazienkerne	3 EL Kartoffelstärke
2 Eigelbe	1 Prise Muskatnuss	

Für Fleisch und Gemüse:

4 Entenbrüste mit Haut	3 Stängel Majoran	Salz
2 TL Honig	4 rote Zwiebeln	1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker	1/2 Stange Lauch	2 EL Butter
50 g Sahne	Pfeffer	1 Prise Kardamom

Die Kartoffeln schälen, halbieren, in einem Topf mit Salzwasser weich kochen (30 Minuten).

Die Backpflaumen in einer Schüssel mit etwas Wasser einweichen.

Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Pistazien im Cutter fein zermahlen und in einen tiefen Teller geben.

Die Entenbrüste auf der Fleischseite von Silberhaut, Fett und Sehnen befreien. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei jedoch nicht ins Fleisch schneiden. Mit der Hautseite nach unten in die fettlose Pfanne legen und braten, bis das Fett aus der Haut ausgetreten ist und die Haut Farbe angenommen hat.

In der Zwischenzeit die weich gekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Locker auf einem mit 1 TL Stärke bemehlten Backbrett (oder in einer großen Schüssel) verteilen.

Eigelbe, Majoranblättchen, 2 EL Kartoffelstärke, eine gute Prise Salz und etwas Muskatnuss auf die noch warme Kartoffel-Masse geben und alles rasch zu einem Teig vermengen, dabei nicht zu stark kneten.

Tipp: Falls der Teig zu trocken und spröde ist, noch 1 EL weiche Butter unterarbeiten. Wenn er zu feucht ist, noch ca. 1 EL Kartoffelstärke untermischen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Die Backpflaumen abbeißen und halbieren.

Aus dem Teig Klößchen formen, jeweils 1/2 Backpflaume eindrücken und den Kartoffelteig nochmals rund nachformen.

Die Klößchen im siedenden Salzwasser garen. Sobald sie an die Wasseroberfläche steigen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Fleisch den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Majoranstängel abbrausen und trocken schütteln.

Das ausgetretene Entenfett aus der Pfanne in eine weitere, tiefe Pfanne schütten und diese zunächst beiseite stellen.

Die Brüste in der Fleischpfanne wenden, salzen und kurz von der Fleischseite Farbe annehmen lassen. Majoranzweige mit in die Pfanne geben und etwas Honig auf die Entenhaut geben, Entenbrüste ca. 7-10 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig garen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden.

Das Entenfett in der tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Lorbeerblatt zugeben und mit Salz und einer Prise Zucker würzen, die Zwiebeln ca. 6 Minuten bei kleiner Flamme schmoren.

In der Zwischenzeit Lauch putzen, gut waschen und längs in ca. 6 cm lange, feine Streifen schneiden. Lauchstreifen zu den Zwiebeln in der Pfanne geben und noch ein paar Minuten mit-

schmoren.

Die Pfanne mit der Entenbrust aus dem Ofen nehmen, die Entenbrust herausnehmen.

Butter und Sahne in die Pfanne zum Bratensatz geben, aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Kardamom abschmecken.

Die Klößchen nochmal kurz im siedenden Salzwasser erwärmen, herausnehmen, abtropfen und in den gemahlene Pistazien wälzen.

Die Entenbrüste mit den geschmorten Zwiebeln auf Tellern anrichten, etwas gelösten Bratensatz angießen und die Klößchen dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 15. November 2023